

STABILISANTS

INSTANT GUM

Gomme arabique en poudre issue d'Acacia Verek
Prévient les troubles et les dépôts colloïdaux

CARACTERISTIQUES

La gomme arabique provient de l'exsudation naturelle ou de l'écorçage des branches lisses des arbres de la famille des mimosacées. La meilleure gomme arabique est issue de l'Acacia Verek ou Senegal.
INSTANT GUM est une gomme en poudre, purifiée, microgranulée, obtenue à partir d'Acacia Verek ou Senegal.

PROPRIETES ŒNOLOGIQUES

- **INSTANT GUM** est un colloïde stable, dit « colloïde protecteur ». Elle tend à empêcher le grossissement des particules, s'opposant ainsi à l'apparition des troubles et dépôts de nature colloïdale.
- **INSTANT GUM** évite ainsi la précipitation de matière colorante dans les vins rouges et rosés, réduit les risques de précipitation de bitartrate de potassium et limite les risques de casse ferrique.
- De par sa constitution, Instant gomme se dissous quasiment instantanément sans formation de grumeaux. Contrairement aux gommes liquides, **INSTANT GUM** n'apporte pas de SO_2.

APPLICATIONS

- Recommandé pour la stabilisation des vins rouges, blancs et rosés
- L'application doit être faite sur vins collés et filtrés, de préférence avant mise en bouteilles

DOSE D'EMPLOI

5 à 20 g/hL de vin limpide
La dose doit être choisie en fonction de l'instabilité de la couleur du vin. Pour l'apprécier, effectuer un test au froid (4 à 6 jours à +2°C).

MODE D'EMPLOI

Ajouter **INSTANT GUM** après tout collage et filtration.
Préparer une solution à 10% ou 20% avec du vin puis incorporer la solution de gomme à l'aide d'un système venturi ou directement sur la chaîne de tirage, par une pompe doseuse.
Le matériel vinaire doit être parfaitement propre pour éviter toute contamination du mélange vin / gomme. La concentration du mélange doit être adaptée pour que la viscosité soit compatible avec le bon fonctionnement de la pompe doseuse.
Attention : le traitement à la chaleur des vins peut entraîner le développement d'un trouble

Précaution d'utilisation :
Produit pour usage œnologique et exclusivement professionnel.
Utiliser conformément à la réglementation en vigueur.





INGREDIENTS

Gomme arabique (E414), Non issu d'OGM, non allergène.

CONDITIONNEMENT

Sac de 1 Kg

CONSERVATION

Emballage plein, scellé d'origine, à l'abri de la lumière dans un endroit sec et exempt d'odeur. Hors gel.
Emballage ouvert : à utiliser rapidement.
A utiliser de préférence avant la DLUO inscrite sur l'emballage.

Les informations figurant ci – dessus correspondent à l'état actuel de nos connaissances. Elles sont données sans engagement ou garantie dans la mesure où les conditions d'utilisation sont hors de notre contrôle. Elles ne dégagent pas l'utilisateur du respect de la législation et des données de sécurité en vigueur. Ce document est la propriété de SOFRALAB et ne peut être modifié sans son accord.

SAS SOFRALAB - 79, av. A.A. Thévenet - BP 1031 - MAGENTA - 51319 EPERNAY Cedex - France
Tél. : + 33 3 26 51 29 30 - Fax : + 33 3 26 51 87 60 - **www.oenofrance.com**

